5.068 Polievka petržlenová s opekanou žemľou
100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
voda	18,00	18,00	20,00	20,00	22,00	22,00	25,00	25,00
petržlen	3,50	2,80	4,00	3,20	4,50	3,60	4,50	3,60
soľ	0,07	0,07	0,10	0,10	0,12	0,12	0,15	0,15
múka hladká	0,20	0,20	0,25	0,25	0,25	0,25	0,40	0,40
maslo	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15
olej	0,10	0,10	0,15	0,15	0,25	0,25	0,30	0,30
petržlenová vňať čerstvá	0,10	0,07	0,10	0,07	0,10	0,07	0,15	0,11
žemľa	0,50	0,50	0,60	0,60	0,70	0,70	0,70	0,70
hmotnosť porcie v g	180		200		220		250	

Výrobný postup

Umytý, očistený petržlen nastrúhame a dusíme na časti oleja. Hladkú múku opražíme nasucho, zalejeme vodou, rozšľaháme, vlejeme k udusenému petržlenu, rozriedime vodou a povaríme. Zjemníme maslom a varíme 20 minút. Ako vložku podávame na kocky alebo rezance nakrájanú žemľu, ktorú v rúre opekáme do ružova.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	252	61	1,38	2,7	0,9	7,0	1,5	33,8	0,6	0,013	0,0	0,0	20,1	0,0
B	283	68	1,62	2,7	0,9	8,3	1,7	38,6	0,7	0,014	0,0	0,0	22,8	0,0
C	343	82	1,81	3,8	1,5	9,3	1,9	43,1	0,7	0,014	0,0	0,0	25,4	0,0
D	400	96	1,99	4,7	1,8	10,3	2,0	46,7	0,8	0,021	0,0	0,0	26,2	0,0